



bruxelles
environnement
.brussels

Cantine Good Food VADE-MECUM



Introduction	4
X. Obligations légales.....	6
X.1. AFSCA.....	6
X.2. Tri des déchets	6
X.3. Communication sur le bio	7
Y. Critères obligatoires.....	7
Y.1. Légumes de saison.....	7
Y.2. Fruits frais de saison.....	11
Y.3. Repas végétariens.....	12
Y.4. Système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire	15
Y.5. Fréquence de la viande à haut impact environnemental.....	17
Y.6. Activité de sensibilisation à l'alimentation durable	19
Y.7. Enquête de satisfaction.....	21
Y.8. Origine des fruits et légumes	23
Y.9. Produits biologiques.....	24
Y.10. Achat de produits de la mer durables	26
Critères optionnels	27
A. Critères environnementaux.....	27
A.1. Repas végétariens.....	27
A.2. Garniture végétalienne pour les sandwiches	29
A.3. Approvisionnement en direct chez le producteur/transformateur	30
A.4. Origine des fruits frais	31
A.5. Soupe	32
A.6. Origine belge indiquée sur la carte	33
A.7. Légumes de saison.....	34
A.8. Salad bar	35
A.9. Utilisation de viande biologique ou respectueuse du bien-être animal.....	36
A.10. Pain biologique	37
A.11. Certification biologique.....	38
A.12. Œufs frais et/ou biologiques.....	39



A.13. Achat de produits de la mer durables	40
A.14. Préparations finies ou semi-finies et repas livrés	41
A.15. Fruits frais de saison	42
A16 : Légumineuses et céréales	43
B. Critères de prévention du gaspillage alimentaire.....	44
B.1. Utilisation de fiches recettes	44
B.2. Système de gestion des stocks.....	45
B.3. Suivi journalier de commandes des repas	46
B.4. Proposer des petites portions	47
B.5. Action pour éviter le gaspillage alimentaire.....	48
B.6. Système de mesure systématique du gaspillage	49
B.7. Communication sur le gaspillage alimentaire.....	50
B.8. Réutilisation des restes alimentaires.....	51
B.9. Don alimentaire.....	52
C. Critères pour une assiette équilibrée	53
C.1. Portion moyenne de viande	53
C.2. Fréquence de la viande à haut impact environnemental	55
C.3. Offre de protéines végétales dans le salad bar	56
D. Critères sur les boissons et desserts.....	57
D.1. Eau de distribution	57
D.2. Café/bananes/thé équitables	58
D.3. Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables	59
D.4. Desserts achetés et prêts à être consommés, biologiques et/ou équitables	60
E. Critères supplémentaires	61
E.1. Actions mises en œuvre suite à l'enquête.....	61
E.2. Activités de sensibilisation à l'alimentation durable.....	62
E.3. Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes ou potager	63



Introduction

Les critères du label cantine Good Food sont régulièrement adaptés à la réalité du terrain. Cela nous permet de garder le label accessible sans perdre de vue les objectifs de [la stratégie Good Food](#). Parfois, une clarification est nécessaire, qui est donc également ajoutée à cette occasion.

Remarque importante : Le vade-mecum (et ses changements éventuels) est publié chaque année en janvier sur le [site de Bruxelles Environnement](#), les changements sont d'application jusqu'à janvier de l'année suivante.

Objet et objectifs

Le présent vade-mecum a pour objectif de préciser l'interprétation des critères du label cantine Good Food ainsi que de proposer des conseils pratiques d'application des critères en vue de faciliter l'obtention du label.

Une, deux ou trois fourchettes

Pour rappel, le label se compose de trois niveaux symbolisés par des fourchettes. Au plus vous répondez aux critères du label, au plus vous obtenez de fourchettes.

Pour obtenir une fourchette, vous devez répondre à **tous les critères légaux et obligatoires** mentionnés dans le dossier de candidature. Aucune exception n'est tolérée sur ce point.

Pour obtenir deux ou trois fourchettes, il faut, en plus des critères obligatoires, obtenir un **score minimum au niveau des critères optionnels**. Au plus on remplit les critères optionnels, au plus le score sera élevé :

- pour recevoir 2 fourchettes, il faut répondre aux critères obligatoires **et** obtenir au moins 45% du score maximum des critères optionnels;
- pour recevoir 3 fourchettes, il faut répondre aux critères obligatoires **et** obtenir au moins 70% du score maximum des critères optionnels.

Qui peut introduire un dossier ?

Toutes les collectivités disposant d'une cantine (définition ci-après) qui offrent un repas de midi, quel que soit le nombre de repas servis : écoles, entreprises, institutions publiques, crèches, universités, maisons de repos, centres de soins, hôpitaux, etc.

Ne sont pas acceptés :

- les restaurants. Ceux qui désirent obtenir un label doivent remettre un dossier dans le cadre du [label Good Food Resto](#) ;
- tout autre service que le service du midi (ex. : tartines servies le soir, ...).



Un service de catering externe à la cantine ne fait pas partie du champ d'action du label (ex : sandwichs pour réunions, distributeur de boissons hors cantine, etc.).

Qu'est-ce qu'une cantine ?

Une cantine se distingue d'un restaurant par les 3 éléments suivants :

1) Public cible

Le public cible d'une cantine se compose des membres de la collectivité associée à la cantine (école, entreprise, administration, hôpital...), contrairement aux restaurants dont le public cible est composé de particuliers. La cantine fournit donc un service à une collectivité. La cantine peut être ouverte au public extérieur mais ce ne doit pas être son public principal ou les usagers de la cantine bénéficient d'un avantage financier par rapport au public externe.

Un repas quotidien, généralement le midi

Etant donné que la cantine fournit un service aux collectivités actives durant les horaires journaliers, les cantines fournissent uniquement le repas de midi. Toutefois, il existe des exceptions pour les cantines de crèches, maisons de repos, d'hôpitaux et certaines cantines d'entreprises qui fournissent jusqu'à trois repas par jour pour satisfaire les besoins de leurs «pensionnaires/clients ».

2) Une offre restreinte

La cantine gère d'importants volumes de repas, ce qui implique une offre restreinte. Les restaurants disposent d'une carte plus étendue.

Critères basés sur le menu

Bon nombre de critères du label sont basés sur le menu du jour. Le menu de midi peut comprendre 1 ou plusieurs plats du jour par temps de midi, un salad bar, des sandwichs, des desserts. Le plat du jour doit principalement être un repas chaud et peut exceptionnellement être un repas froid, tant que le repas est équilibré, complet et composé d'une quantité suffisante de légumes, de féculents et de protéines.

Validité du label

Le label est valide durant une période de 3 ans, sauf en cas de re-contrôle négatif de la cantine.

Si la cantine fait appel à une société de catering pour la préparation et/ou la livraison des repas, qu'elle a le label Good Food et que ce prestataire change lors de la durée de validité, la cantine doit automatiquement en informer Bruxelles Environnement afin de remettre une nouvelle candidature. Sinon, le label pourrait être suspendu en attendant les résultats du nouveau contrôle.



En pratique

Si vous désirez introduire un dossier, envoyez un e-mail à helpdeskcantine@environnement.brussels. On vous contactera par la suite afin de vous envoyer les documents nécessaires pour votre candidature et vous donner accès à votre dossier partagé.

Le label est valable pour une durée de 3 ans. Pour qu'il reste valable, il faut réintroduire un dossier de candidature avant la fin de ces 3 ans.

X. Obligations légales

X.1. AFSCA

Obligations

La cantine doit être enregistrée auprès de l'AFSCA et se conformer aux exigences de cet organisme. De plus, elle doit également être en possession d'une autorisation spécifique en fonction des activités menées sur place, telle que l'autorisation « 1.1 Commerce de détail des denrées alimentaires ». Le résultat de la dernière inspection de l'établissement doit être « Excellent », « Très bien », « Bien » ou « Satisfaisant » sur le site de [Food Hygiene Rating](https://www.foodhygienrating.be/).

Interprétation du critère

Ce critère vise à garantir que la cantine respecte les exigences de l'AFSCA. Si aucune inspection récente n'est enregistrée sur Food Hygiene Rating, le critère est considéré comme étant conforme. Si la cantine a reçu la mention « A améliorer » ou « Favorable avec remarques » sur le site Food Hygiene Rating, elle doit fournir la preuve qu'une inspection ultérieure a obtenu une mention « Favorable » après la date de l'avis « A améliorer ».

Preuve à fournir

Communiquer le numéro d'agrément ou d'autorisation de la cantine.

En cas de mention « À améliorer » sur Food Hygiene Rating : fournir le rapport d'inspection de l'AFSCA réalisé postérieurement à cette mention avec une évaluation "Favorable" ou "Favorable avec remarques".

X.2. Tri des déchets

Obligations

Les déchets sont triés (en salle et en cuisine). L'huile de friture est recyclée. Les déchets organiques sont compostés ou sont collectés pour être biométhanisés.

Interprétation du critère

Le tri obligatoire des déchets concerne les papiers/cartons, les PMC, les huiles de friture, le verre, les déchets résiduels et les déchets organiques. Pour les déchets organiques, la cantine peut disposer d'un compost sur place ou d'un contrat avec un collecteur de déchets organiques (sacs oranges de Bruxelles Propreté ou autre système équivalent).



Preuves à fournir

- Joindre un contrat valable avec un collecteur agréé.
- Joindre un contrat valable avec un collecteur d'huile de friture ou les 2 derniers bons d'enlèvement pour l'huile usagée.
- Lorsque la cantine est gérée par un contrat communal, une attestation communale peut être acceptée à défaut d'un contrat spécifique à la cantine.

Conseils et ressources

- Consultez [les conseils et outils de Bruxelles Environnement](#) pour vous aider dans la gestion de vos biodéchets, déchets de cuisine et déchets alimentaires.

X.3. Communication sur le bio

La cantine peut communiquer sur l'utilisation des produits bios uniquement si l'établissement est certifié par un organisme indépendant (Certisys, Tüv Nord ou Foodchain ID).

[Vous trouverez plus d'informations sur la réglementation sur le site de Biowallonie.](#)

Y. Critères obligatoires

Y.1. Légumes de saison

Critère

Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir tableau ci-dessous) a été atteint au cours des 12 derniers mois.

ET

Les légumes de saison sont mis en évidence sur le menu de la cantine. S'ils n'apparaissent pas sur le menu, ils sont mis en évidence dans la cantine afin que le visiteur puisse aisément les identifier (affichage d'un calendrier belge des légumes de saison).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Pourcentages minimaux de légumes de saison :

Mois	Obligatoire	1 point	2 points
Janvier	30%	45%	60%
Février	30%	45%	60%
Mars	30%	35%	40%
Avril	20%	25%	30%
Mai	30%	35%	40%



Juin	50%	60%	70%
Juillet	70%	80%	90%
Août	80%	90%	100%
Septembre	80%	90%	100%
Octobre	60%	75%	90%
Novembre	45%	55%	70%
Décembre	30%	45%	60%
Sur 1 an	46%	62%	68%

Le pourcentage est calculé par le contrôleur sur base du menu et en référence au [calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement](#). Les légumes indiqués comme étant de “conservation” sont comptabilisés comme étant des produits de saison.

Le calcul se fait comme suit : si 10 légumes apparaissent dans le menu et que parmi ces 10 légumes, 7 sont de saison, le pourcentage obtenu est de 70%.

Seuls les légumes et non les fruits sont pris en compte. Seuls les légumes des soupes et accompagnement de plats ou entrées basés sur un légume sont pris en compte. Les légumes des sauces et garnitures (ex: sauce champignons, sauce tomate, garniture pizza, etc.) ne sont pas pris en compte. Les pommes de terre et patates douces ne sont pas prises en compte, elles sont considérées comme des féculents et non des légumes.

Les appellations de type «julienne de légumes», «légumes de saison», «légumes oubliés» ne sont pas prises en compte car les légumes n’y sont pas précisés. Dans le cadre d’une offre de menus constituée de plusieurs options différentes de repas par jour ; si ces appellations floues apparaissent 5 fois ou plus sur une semaine de menu, les légumes non-précisés seront considérés comme n’étant pas de saison dans le calcul de la saisonnalité.

Le pourcentage est calculé uniquement sur base des légumes au menu. Les légumes présents, par exemple, dans un plat intitulé spaghetti, ne sont pas pris en compte. Il convient donc d’éviter un maximum des dénominations telles que «wok de légumes», «accompagnement de légumes de saison», «soupe de légumes de printemps», etc. Si c’est le cas nous vous recommandons de mentionner les légumes présents dans le plat concerné entre parenthèses.



Ex. n°1 : Menu d'un jour: le 28/11/2021

Soupe 1	Soupe aux champignons
Soupe 2	Soupe aux poireaux
Entrée	Avocat au surimi
Plat 1	Parmentier d'ébly au chèvre et légumes oubliés
Plat 2	Pizza maison poulet roquette
Accompagnement 1	Légumes oubliés vapeur
Accompagnement 2	Chou rouge aux pommes

Le menu comprend 3 légumes de saison (champignon, poireau, chou rouge) sur 3 légumes au total. Dans cet exemple, ne sont pas pris en compte :

- les légumes oubliés car ce n'est pas une définition précise,
- l'avocat et la pomme car ce sont des fruits,
- la roquette car c'est une simple garniture de pizza

Le pourcentage de légumes de saison pour cette journée est donc de 100%.

Ex n°2: Menu d'un jour: 27/02/2021

Soupe 1	Tomate
Soupe 2	Asiatique au tofu
Entrée	Tomate aux crevettes
Plat 1	Waterzooi de quorn aux légumes de saison
Plat 2	Choucroute garnie
Accompagnement 1	Chicons braisés
Accompagnement 2	Julienne de légumes

2 légumes de saison (chicon, chou blanc) sur 4 légumes au total (tomate de la soupe, tomate de la tomate crevettes, chicon, chou blanc).

Le pourcentage de légumes de saison pour cette journée est de 50%. En effet, les appellations du type « julienne de légumes », « légumes de saison » ne sont pas prises en compte car les légumes n'y sont pas précisés.

Conseils et ressources

Deux exigences sont rassemblées afin de remplir ce critère obligatoire :

➤ **Mettre en évidence les légumes de saison sur le menu ou dans la cantine :**

L'idée derrière ce critère est que le consommateur puisse choisir ses légumes en connaissance de cause, qu'il reçoive des informations en vue d'être sensibilisé à la saisonnalité et



de pouvoir orienter son choix vers des légumes de saison, généralement plus locaux que des légumes hors saison.

La mise en évidence des légumes de saison peut se faire de diverses manières :

- en indiquant en gras, en surlignant ou via une couleur différente sur tous les menus ou via un logo, etc.
- en indiquant dans la cantine les légumes du mois :
 - soit via une affiche des légumes de saison basée sur le calendrier de Bruxelles Environnement, placée à un endroit visible pour le consommateur (si celui-ci a le choix entre plusieurs plats, l'affiche doit être placée de manière à ce qu'il ait accès à cette information lors de son choix)
 - soit via des petits panneaux placés près des plats dans le self-service avec une image et un logo précisant que le plat contient des légumes de saison

➤ ***Le pourcentage obligatoire de légumes de saison a été atteint au cours des 12 derniers mois***

Cette exigence permet au consommateur de consommer des produits de saison plus respectueux de l'environnement.

Le pourcentage obligatoire a été établi en fonction des légumes disponibles sur le marché et est adapté aux réalités de culture de chaque mois. Il est par exemple nettement plus faible en avril qu'en septembre. Seule la première colonne du tableau doit être remplie pour ce critère obligatoire.

Ce critère prend en compte tous les légumes, qu'ils soient **surgelés** ou frais. Le label Good Food conseille de favoriser au maximum les légumes frais.

Lors du contrôle sur place, le contrôleur vérifie à nouveau le critère de saisonnalité sur base du menu du dernier mois.

Preuve à fournir

Joindre les menus des deux derniers mois **ET** une photo sur la promotion des légumes de saison dans la cantine (si les légumes de saison ne sont pas mis en évidence sur le menu).



Y.2. Fruits frais de saison

Critère

Dans les cantines proposant plusieurs desserts par jour, il est requis qu'il y ait au minimum 2 variétés de fruits frais de saison proposées en dessert par jour (sur base du [calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement](#)). Le prix du dessert au fruit ne peut être supérieur au prix des desserts sucrés.

Dans les cantines proposant un seul dessert par jour, il est requis qu'il y ait au minimum 1 variété de fruit frais de saison qui soit proposée en dessert par semaine.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

2 variétés de fruits frais de saison doivent être proposées au consommateur par jour si plusieurs desserts différents sont proposés quotidiennement.

Sont valorisés dans ce critère : les desserts composés de fruit de saison qui ont pour ingrédient principal des fruits frais sous la forme de fruits entiers, de compotes, ou de salades de fruit réalisées à base de minimum un fruit de saison.

Les fruits frais doivent être de saison tous les mois de l'année sauf durant les mois d'avril, mai, juin et juillet, où le choix des fruits est limité.

Pour les crèches, les goûters sont considérés comme des desserts. Ces fruits en dessert/goûters peuvent, pour les crèches, être proposés sous forme mixée / écrasée.

Preuves à fournir

Joindre les menus des deux derniers mois. Ces menus doivent satisfaire au critère.

OU

Si les fruits ne sont pas indiqués dans le menu, joindre une photo de l'assortiment de fruits frais pendant une semaine.

OU

Photo de l'offre (1jour) + factures du mois.

Conseils et ressources

N.B. L'AVIQ recommande, dans ses directives pour les résidents en maisons de repos, d'inclure au moins 10 fruits frais sur un mois de menu. L'AVIQ suggère également de limiter les fruits cuits (compote, au sirop ou au jus) à un maximum de 4 fois par mois.



Y.3. Repas végétariens

Critère

Si le menu comprend 1 ou 2 repas différents par jour, alors au moins un repas végétarien est proposé chaque semaine.

Exemple de menu :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat 1	Plat 3	Plat 5	Plat végétarien 7	Plat 9
Plat 2	Plat 4	Plat 6	Plat 8	Plat 10

Si le menu comprend 3 repas différents par jour ou plus, alors au moins un repas végétarien différent est proposé chaque jour de la semaine.

Exemple de menu :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien

Exemple de menu spécifique pour les établissements pour aînés¹ :

Mois de janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Dîner du jour	Potage céleri-rave	Potage butternut	Potage panais	Potage au cerfeuil	Potage oignons	Potage navets	Velouté potiron
	Carbonnade à la flamande, carottes, frites	Carré de porc, sauce au fromage, chou vert, riz	Pavé de dindonneau, poireaux, purée	Lasagne à la bolognaise (tomates, carottes, champignons) aux lentilles	Filet de limande, épinards, pommes grenaille	Pain de viande, jus de cuisson, potée de Choux de Bruxelles	Blanc de volaille à la brabançonne, chicons, pommes noisette
Repas alternatif	Filet de poulet, carottes Vichy, purée nature						

¹ Maisons de repos, maisons de repos et de soins et centre de jours.

Repas alternatif végétarien	Omelette aux fines herbes, haricots princesse, pommes nature
------------------------------------	--

Applicabilité

Ce critère ne s'applique pas aux enfants en-dessous d'un an.

Interprétation du critère

- Un plat végétarien est composé d'ingrédients ne provenant pas d'animaux abattus (viande, poisson, fruits de mer ou gélatine). Ce repas doit être équilibré et contenir des légumes, des féculents et une source de substitution à la viande : légumineuses, œufs, substituts végétariens, etc.
- Un repas identique qui est proposé deux jours d'affilé ou plus n'est pas considéré comme faisant partie du menu. Il s'agit d'un plat alternatif et il n'est donc pas comptabilisé dans ce critère.
- L'offre du salad bar, de sandwiches, de poke bowls ou le buffet chaud ne sont pas pris en compte pour ce critère.
- Voici une liste non exhaustive d'ingrédients pouvant être utilisés comme substituts à la viande :
 - **Légumineuses** : fèves de soja ; lentilles vertes ; lentilles corail ; haricots mungo ; haricots azuki ; haricots blancs, rouges, bruns ; pois cassés ; pois chiches ; arachides ; fèves des marais, féveroles, pois protéagineux jaunes, houmous, tofu...
 - Qui peuvent être combinées à des **céréales complètes** : amarante, avoine, boulgour, petit épeautre, farro, kamut, maïs, millet, orge, orge perlé, quinoa, sorgho, riz, sarrasin, seigle, etc.

Particularités pour les crèches :

Les crèches doivent suivre les recommandations de ONE concernant la composition des repas végétariens. Les algues, ainsi que les produits transformés (Quorn®, burger végétarien, etc.) sont déconseillés. Il est préconisé d'utiliser des légumineuses en adaptant les quantités aux jeunes enfants.

Preuves à fournir

- Joindre les menus des deux derniers mois
- En cas de participation au Jeudi Veggie : joindre la charte signée.
- Compléter le nombre de repas végétariens servis en moyenne par jour dans l'onglet « présentation » du document excel de candidature.

Conseils et ressources

Pour étoffer votre offre végétale et adapter votre communication :

- Consultez le [guide "Veggie for Chefs"](#) de ProVeg pour plus des recettes et des conseils utiles pour valoriser votre offre veggie. Vous trouverez de [nombreuses recettes pour les cuisines de collectivités](#) sur leur site web. Plus concrètement, pour renforcer votre offre végétale, ProVeg vous donne quelques conseils :
- Variez votre offre veggie autant que possible et ajoutez progressivement de nouveaux ingrédients aux plats existants. Les assiettes doivent être équilibrées.



- Apportez une source de protéines suffisante et diversifiée : vous pouvez varier les sources de protéines végétales au cours de la semaine en favorisant les légumineuses et réservez les alternatives prêtes à l'emploi pour des occasions plus exceptionnelles, comme certaines recettes spécifiques (par exemple, un schnitzel ou un burger). Cela vous aidera également à réduire vos coûts alimentaires.
- Si votre public est plus jeune, pensez à proposer des plats issus de différentes cuisines du monde. Pour un public plus âgé, optez plutôt pour des classiques belges revisités.

Une bonne communication est essentielle pour rendre votre offre végétale plus attractive tout en étant transparent avec votre public. Pensez alors à :

- Placez les options veggie de façon plus évidente dans le menu pour augmenter leur visibilité, et ne les séparez pas forcément dans une section distincte.
- Évitez les noms peu attrayants ou génériques ; n'utilisez pas le mot "végétarien" ou "végane" dans le nom du plat, mais mettez plutôt l'accent sur des ingrédients spécifiques et attrayants qui le caractérisent.
- Utilisez des symboles subtils (comme un V*ou une feuille) pour indiquer des plats végétariens ou végétaliens sans alourdir la description.
- Mettez en valeur les plats veggie comme "option durable", ou comme plat du jour, ou "recommandation du chef" (si le plat a déjà reçu des retours positifs) pour renforcer leur attrait.
- Utilisez des techniques de présentation d'assiettes attrayantes avec des couleurs vives, des herbes fraîches et des tailles de portions appétissantes
- Mettez en œuvre des stratégies de nudging, par exemple en plaçant les plats veggie en premier dans le buffet ou en utilisant des repères visuels pour guider les clients vers des choix durables.
- Prenez part à des campagnes comme le [Veggie Challenge](#) pour stimuler la participation de votre clientèle et offrir un contexte positif à ceux qui veulent découvrir votre offre végétale.
- Si vous n'offriez pas de plat végétarien auparavant, pensez à sensibiliser votre public à la nouvelle offre via une campagne de communication positive et efficace sur les impacts liés à la consommation de la viande, les bienfaits des légumes pour la santé, l'apport protéiné des légumineuses, etc. N'hésitez pas à mettre en place des dégustations gratuites quand cela est possible.

Attention il n'est pas autorisé d'utiliser des logos comme le V du [V-Label](#) qui est une marque déposée et ne peut donc pas être utilisé sans autorisation spécifique.



Y.4. Système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire

Critère

Un système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire doit être mis en place pendant une période représentative en termes de fréquentation et de composition des plats.

- Pour les cantines livrées, la mesure doit être réalisée pendant au minimum **une semaine par an**.
- Pour les cantines en gestion propre, la mesure doit être réalisée pendant au minimum **deux semaines par an**.

Les données recueillies doivent être analysées et donner lieu à un plan d'action concret visant à réduire le gaspillage alimentaire.

Les mesures doivent avoir été effectuées au cours de l'année écoulée à compter de la date de remise du dossier de candidature.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

La mesure du gaspillage alimentaire doit être réalisée via des pesées dont la méthodologie est clairement détaillée.

Les résultats doivent être encodés en **KG** chaque année (durant toute la période de labellisation).

La mesure du gaspillage alimentaire doit porter sur **2 postes** : le gaspillage issu des repas non servis (restes de production) **ET** le gaspillage issu des restes assiettes (retour-assiette).

Les mesures doivent être analysées et un plan d'action doit être élaboré sur cette base afin de réduire les déchets alimentaires. Les actions doivent découler du constat réalisé lors de l'analyse du gaspillage (ex : légumes laissés de côté systématiquement, part de viande trop importante, etc.) et contenir des objectifs clairs.

Preuve à fournir

Indiquer les mesures en KG dans l'onglet « gaspillage alimentaire » du document excel de candidature au moment de la candidature et l'onglet « monitoring » chaque année suivant la labellisation **et** joindre l'analyse et le plan d'action dans le dossier.

Conseils, ressources et outils

Pour le gaspillage lié à la production (repas non-servis), l'idéal est de séparer les féculents, les protéines et les légumes afin d'estimer précisément ce qui est le plus gaspillé.

Pour le gaspillage issu du reste assiette, il convient également de noter les 3 ingrédients les plus souvent jetés (ex.: salade, sauce, frites, etc.).



Les déchets non alimentaires (du type pot de beurre, emballage plastique, serviettes, etc.) et les déchets alimentaires non comestibles comme les épluchures de légumes, os, trognons de pomme, etc. doivent être écartés des mesures et triés en tant que biodéchets.

- Vous pouvez demander au [Helpdesk](#) ou à votre accompagnateur une aide dans la mise en place des mesures, leur analyse ou la rédaction de votre plan d'action.



Y.5. Fréquence de la viande à haut impact environnemental

Critère

La viande à haut impact environnemental équivaut au bœuf, agneau, mouton et veau HORS viande hachée*.

Elle doit être servie à la fréquence maximale suivante :

- **Adultes : maximum 4 à 6 fois sur 28 jours**
 - Si 1 plat chaud différent par jour : maximum 4 repas sur 28 jours ;
 - Si 2 plats chauds différents ou plus par jour : maximum 6 repas sur 28 jours et maximum 12 repas sur 28 jours pour les grillades.
- **Crèches : maximum 4 fois sur 28 jours**
- **Écoles : maximum 2 fois sur 16 ou 20 jours**
- **Maisons de repos et maisons de repos et de soins : maximum 5 fois sur 28 jours**

Aussi, le type de **viande** (par ex. veau, porc, bœuf, dinde, poulet, etc - hors haché) **doit être impérativement précisé sur le menu** afin de rendre le contrôle possible.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

On considère comme *viande hachée toute préparation à base de viande hachée en ce compris les saucisses, le pain de viande, les oiseaux sans tête, etc.

Les fréquences maximales sont calculées au prorata du nombre de jours d'ouverture de la cantine sur le mois calendaire (janvier, février, etc.).

Afin de déterminer la fréquence des viandes à haut impact environnemental, le contrôle s'effectuera sur base des menus et des factures d'achat des deux derniers mois.

Lors du contrôle in situ, les stocks de viandes à haut impact environnemental sont également contrôlés.

Preuves à fournir

- Joindre les menus des deux derniers mois.
- Joindre les factures d'achat de viande des deux derniers mois.



Conseils et ressources

- Pour les crèches, consultez le guide « [Chouette on passe à table ! Guide pratique pour l'alimentation des enfants dans les milieux d'accueil](#) » de l'ONE.
- Pour les écoles, consultez le « Cahier Spécial de la Fédération Wallonie-Bruxelles [“Confection et livraison de repas dans des collectivités d'enfant de 3 à 18 ans](#) »
- Pour les maisons de repos et les maisons de repos et de soins, consultez « [Guide pour l'élaboration de menus équilibrés, variés et adaptés à destination des MR/MRS](#) »



Y.6. Activité de sensibilisation à l'alimentation durable

Critère

Au moins une fois par an, et sur une période garantissant une visibilité suffisante, une activité de sensibilisation à l'alimentation durable doit être organisée.

De plus, une fois que votre cantine est labellisée, une campagne d'information permanente doit être disponible tout au long de l'année afin d'informer les usagers de la cantine des critères et avantages du label cantine Good Food.

Les activités et campagnes comptabilisées doivent avoir été réalisées au cours de l'année écoulée à compter de la date de remise du dossier de candidature.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Ce critère comprend deux aspects :

1) Organisation d'une activité de sensibilisation à l'alimentation durable

Celle-ci peut se manifester sous différentes formes :

- petit-déjeuner durable ; dégustation végétarienne ; atelier de cuisine/potager, etc.
- mise à l'honneur d'un légume de saison par mois avec une fiche recette spéciale distribuée aux consommateurs
- semaine du bio (attention pas de communication sur les produits bios sans certification spécifique) ; semaine fairtrade
- le producteur vient vendre ses légumes directement à la cantine de temps en temps selon la saisonnalité dans l'établissement
- pour les écoles : une animation sur le gaspillage alimentaire, des ateliers sur la cuisine végétarienne, la projection d'un film (adapté pour les enfants) sur l'alimentation durable, des ateliers potager, etc. Dans les écoles, la campagne d'information peut être remplacée par un projet pédagogique sur l'alimentation durable.
- pour les crèches : bricolages sur les légumes de saison, réalisation d'un recueil de recettes, dégustation de fruits de saison et communication pour les parents, etc.

Cette activité ne peut pas prendre uniquement la forme d'affiches, de brochures, de dépliants, etc.

2) Une campagne d'information permanente sur le label cantine Good Food

Des affiches vous seront envoyées par Bruxelles Environnement dès que vous aurez obtenu votre label cantine Good Food afin de vous mettre en ordre avec ce critère.

La campagne d'information permanente se fait dans la salle de la cantine. L'objectif de cette campagne d'information est d'informer le consommateur sur les critères et avantages du label cantine Good Food.

Preuves à fournir



- Joindre des informations (capture d'écran de la communication/invitation, affiche, photo, description, etc.) de l'activité en mentionnant la date de l'activité.
- Joindre des photos des affiches dans la cantine une fois que vous avez obtenu le label cantine Good Food

Conseils et ressources

- Consultez les [outils pédagogiques](#) mis à disposition par Bruxelles Environnement
- Attention de ne pas communiquer sur les produits bios de la cantine en l'absence de certification, c'est une interdiction légale : sauf autorisation particulière (participation à la semaine du bio, par exemple).
- Pour les cantines soumises aux marchés publics, il est conseillé d'intégrer la communication dans le cahier des charges. Pour les écoles, cela peut même être des animations.

Brochures

- [Bienvenue dans votre cantine Good Food \(.pdf\)](#)
- [100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé \(.pdf\)](#)
- [Manger bien, jeter moins \(.pdf\)](#)
- [S'alimenter en respectant l'environnement: 10 conseils \(.pdf\)](#)

Autres

- [Calendrier saisonnier des fruits et des légumes](#)
- [La boîte à outils du Plan National Nutrition Santé](#)
- [Benchmarking restauration collective durable](#)
- [Le guide végétarien pour la restauration collective](#) de Proveg
- [Vidéo : Cantine Good Food \(public adulte\)](#)



Y.7. Enquête de satisfaction

Critère

Une enquête a été menée pour savoir si les personnes mangeant à la cantine étaient satisfaites des repas (goût, qualité, offre, atmosphère, temps...). Au moins une question doit porter sur l'alimentation durable. S'il y a plus de 50% de consommateurs mécontents d'un aspect de l'alimentation durable, une action doit être entreprise pour l'améliorer. L'objectif est que les consommateurs soient satisfaits de leur repas.

Cette enquête peut aussi être menée auprès des parents d'enfants qui fréquentent la cantine (crèches et écoles).

L'enquête doit dater de moins de trois ans à la date de dépôt du dossier de candidature ou de renouvellement.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

L'enquête peut prendre différentes formes : un questionnaire classique papier ou en ligne, etc. Par contre, une enquête de type « smiley » ne suffit pas.

L'enquête doit être spécifique à la cantine et à la qualité (durable) de l'offre de cette dernière. L'enquête doit être menée auprès des usagers en âge de répondre, sinon, auprès de leurs parents. En complément, elle peut également être adressée aux membres du personnel (employés, puéricultrices, animateurs, etc.).

L'enquête doit avoir été distribuée à tous. Il n'est pas exigé que tous les usagers aient répondu à l'enquête pour que ce critère soit rempli mais le taux de participation doit être précisé dans la présentation des résultats.

Les résultats et l'analyse de l'enquête doivent être communiqués aux usagers (ou relais : parents) de la cantine.

Preuve à fournir

Joindre le formulaire de l'enquête, les résultats de l'enquête, l'analyse des réponses, la preuve de la communication des résultats de l'enquête et, le cas échéant, une description de l'action prise en cas d'insatisfaction.

Conseils et ressources

Dans le cadre de la labellisation Good Food, il peut être utile d'intégrer des questions relatives aux changements impliqués par la mise en place du label. Par exemple :

- Que pensez-vous du nouveau plat végétarien ?
- Quel type de garniture végétalienne désiriez-vous dans votre sandwich ?
- Est-ce que les portions servies vous conviennent (gaspillage alimentaire) ?
- Divers outils existent pour mener ce type d'enquête :



- Une enquête papier à faire circuler auprès des usagers, éventuellement sur les tables de la cantine pour plus de visibilité et un taux de réponses plus élevé. Le seul inconvénient est que l'encodage se fait manuellement, tout comme l'analyse des résultats (facilité par la mise en graphiques sur Excel).
- Des enquêtes en ligne, avec encodage et résultats automatiques. Un taux de participation potentiellement moins élevé sera obtenu (donc une nécessité de communication accrue si l'enquête de satisfaction n'est pas une habitude dans l'établissement).
- Deux exemples d'outils :
 - [Survey Monkey](#) : dans sa version de base, offrant de multiples fonctionnalités qui deviennent payantes mais restent abordables.
 - [Google Form](#) : moins de fonctionnalités mais gratuit.

N'hésitez pas à contacter le helpdesk pour recevoir des exemples d'enquêtes adaptés à votre public.



Y.8. Origine des fruits et légumes

Critère

Vous devez être capable de renseigner le pays de provenance de vos fruits et légumes. Demandez l'information à votre fournisseur principal de fruits et légumes. Vous pouvez retrouver celle-ci à différents endroits: sur la facture, le bon de commande, via un système de gestion de commandes, etc.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

L'intérêt de ce critère est de sensibiliser le cuisinier et/ou la personne responsable des commandes et de favoriser idéalement l'achat de produits locaux plutôt que de produits importés dont l'impact environnemental est conséquent. Le responsable des commandes doit donc démontrer comment il prend connaissance de l'origine des fruits et légumes qu'il commande.

Preuve à fournir

Joindre des factures, des bons de commande, une ou plusieurs captures d'écran du système de gestion des commandes... qui contiennent l'indication de l'origine des fruits et légumes. Ces preuves doivent englober au minimum l'achat de fruits et légumes pour une semaine.

Conseils et ressources

Si vous ne connaissez pas l'origine de vos fruits et légumes, contactez votre fournisseur pour de plus amples informations sur leur origine, quitte à insister jusqu'à ce que vous obteniez une réponse écrite à pouvoir joindre au dossier.



Y.9. Produits biologiques

Critère

La cantine utilise un minimum de 8 produits issus de l'agriculture biologique dans les repas. Les 8 produits bios choisis doivent être présents uniquement en bio. On ne peut en aucun cas trouver leur équivalent conventionnel dans la cantine.

Parmi les 8 produits bio: min. 2 produits bio doivent être intégrés parmi les catégories suivantes : min. 2 céréales bio, min. 2 légumes bio et min. 2 légumineuses bio + 2 produits dans la catégorie de votre choix.

Tous ces produits sont servis au moins 12 x par an. Cela doit être prouvé au moyen des menus ou des factures en question.

Si la cantine est certifiée bio, ce critère doit également être en ordre.

Ne sont pas pris en compte pour ce critère les produits bio suivants :

- Les herbes aromatiques, les épices, bouillons de légumes, huiles et vinaigres utilisés pour assaisonner les plats. Car ils ne composent pas l'assiette de manière principale.
- Les huiles utilisées pour préparer les repas sont acceptées.
- Le pain, les œufs, la viande, les boissons, les desserts pré-emballés (dont le yaourt), les bananes, le thé et le café n'entrent pas en ligne de compte étant donné qu'ils sont valorisés via les critères optionnels.

Remarque : vous ne pouvez communiquer sur l'utilisation des produits bios que si l'établissement est certifié par un organisme indépendant (Certisys, Tüv Nord ou Food Chain ID). [Plus d'information](#) sur la réglementation.

Interprétation du critère

L'objectif de ce critère est d'introduire le bio dans les cantines n'ayant jamais travaillé avec des produits bios.

L'exigence est donc relativement faible, la cantine doit utiliser 8 produits bios différents. Ceux-ci ne doivent pas être utilisés tous les jours mais doivent à tout le moins être utilisés 12x/an afin d'éviter l'achat de produits bios pour les seules fins de la labellisation. C'est pour cela que les factures des deux derniers mois doivent être jointes au dossier et que lors du contrôle in situ, le stock fait l'objet d'un contrôle.

Ex. : si la cantine choisit d'acheter des carottes bios, elle n'achètera plus de carottes non bios.

Si la cantine est certifiée bio, la simple communication de la certification suffit, sans besoin des factures correspondant aux produits.

Preuves à fournir

- Joindre les tickets d'achat des 8 produits des 2 derniers mois.

OU



- Si votre cantine est certifiée biologique, joindre une copie d'un certificat valable au nom de la cantine.
- Mettre en évidence les produits bios dans les tickets d'achat.

Conseils et ressources

- Pour Bruxelles-Wallonie : pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](mailto:info@biowallonie.be) à info@biowallonie.be, qui ont en ligne une [liste de producteurs](#) en bio sur leur site.
- [Pour la Flandre](#), visitez le site Biomijn Natuur.be
- Si vous cherchez un fournisseur pour vos produits bio, contactez le [facilitateur Good Food B2B](#) gratuitement pour obtenir des renseignements
- Vous trouverez aussi des fournisseurs et producteurs sur le [bottin Good Food](#)



Y.10. Achat de produits de la mer durables

Critère

Au moins 60% de la valeur financière des produits de la mer achetés sont issus des labels bio, MSC, ASC, Natuurland et Friends of the sea.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Ce critère s'applique à toutes les catégories de produits de la mer, qu'ils soient frais, surgelés, en conserve, etc.

Les labels bio, MSC, ASC, Natuurland et Friends of the sea sont acceptés pour les produits de la mer issus de pratiques de pêche / d'élevages durables.

Le calcul se fait sur base des factures d'achat des deux derniers mois, en comparant le montant total des achats consacrés aux produits de la mer et le montant total des achats consacrés aux produits de la mer des labels précités.

Preuve à fournir

- Joindre les factures d'achat de tous les produits de la mer des 2 derniers mois et indiquer clairement ceux issus de la pêche/élevage durable.

OU

- Joindre une copie du certificat des produits de la mer bio/MSC/ASC au nom de la cantine.

Conseils et ressources

Si vous n'utilisez pas encore de produits de la mer durable, comparez vos produits actuels au prix des produits équivalents durables disponibles chez votre fournisseur et choisissez ceux qui ont une différence de coût la moins importante en premier. Si vous cherchez à changer de fournisseur, contactez le [facilitateur Good Food B2B](#) gratuitement pour obtenir des renseignements.

La cantine ne peut pas communiquer sur le label MSC/ASC sauf si elle a obtenu une licence. Si elle ne respecte pas cette règle, elle risque une amende. La cantine peut par contre utiliser, par exemple, la mention "issu de la pêche durable".

- [Plus d'infos MSC](#)
- [Procédure-de-demande MSC](#)
- [Plus d'infos ASC](#)
- [Organismes indépendants pour la certification MSC/ASC](#)



Critères optionnels

A. Critères environnementaux

A.1. Repas végétariens

Critère

Pour 2 points :

- Si le menu comprend 1 seul repas différent par jour, alors au moins 2 repas végétariens différents sont proposés chaque semaine.

Exemple de menu :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat	Plat végétarien	Plat	Plat végétarien	Plat

- Si le menu comprend 2 repas différents par jour, alors au moins 1 repas végétarien différent est proposé chaque jour.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien

- Si le menu comprend 3 repas différents par jour ou plus, alors au moins 1 repas végétarien différent est proposé chaque jour, en plus 2 repas végétariens différents supplémentaires sont proposés par semaine.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
Plat	Plat végétarien	Plat	Plat végétarien	Plat
Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien

Pour 3 points :

L'établissement propose uniquement des repas végétariens.

Applicabilité

Ce critère ne s'applique pas aux établissements pour aînés.

Interprétation du critère

Cf. *Supra* critère obligatoire Y3.



Cotation du critère

2 ou 3 points.

Preuve à fournir

- Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)

Conseils et ressources

Cf. Supra critère obligatoire Y3.



A.2. Garniture végétalienne pour les sandwiches

Critère

Offre d'au moins un type de garniture végétalienne quotidienne pour les sandwiches.

Applicabilité

Ce critère est applicable uniquement aux cantines proposant des sandwiches à midi.

Interprétation du critère

Une garniture végétalienne est une garniture qui ne contient aucun ingrédient d'origine animale (viande, fromage, beurre, lait, œufs...). Elle peut être constituée de légumes grillés, de tartinade à base de légumineuses et/ou légumes tels que les houmous, tapenades, etc.

Les confitures, le chocolat ou autres garnitures sucrées ne sont pas acceptées.

L'offre de sandwich végétalien doit être permanente : un sandwich de la semaine (végétalien) par mois ne suffit pas.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)

Conseils et ressources

- Consultez l'article de ProVeg sur les [Garnitures et tartinables végétales](#) ou ou leur [guides pour les chefs](#).
- Exemples de garnitures végétaliennes : guacamole, pesto de poivrons ou de courgettes, caviar d'aubergines, labneh, hoummous, seitan, pâté végétal, tartare d'algues, ratatouille, légumes grillés, etc.



A.3. Approvisionnement en direct chez le producteur/transformateur

Critère

Une partie des achats se fait directement auprès d'un producteur belge, d'une coopérative de producteurs belge ou d'un fournisseur référencé dans le bottin Good Food dans la catégorie transformateur et/ou producteur.

Les produits doivent être mis min. 6x par an au menu.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Cotation du critère

- 1 à 4 produits : 1 point.
- 5 produits ou plus : 2 points.
- Plus de 10 produits : 3 points.

Preuve à fournir

La preuve est apportée par les factures correspondant à l'achat de ces produits sur l'année écoulée.

Conseils et ressources

Ce critère est difficilement applicable pour les cantines liées à des marchés publics.

- Commencez par 1 à 2 produits
- Consultez le [bottin Good Food](#)
- [Consultez la plateforme en ligne : lecllocal](#)
- Si vous cherchez de nouveaux fournisseurs, contactez le [facilitateur Good Food B2B](#) gratuitement pour obtenir des renseignements.



A.4. Origine des fruits frais

Critère

L'origine (pays de provenance) du fruit est indiquée dans le menu ou à la cantine.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Pour chaque fruit, le pays d'origine est identifiable.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Les cantines livrées par un prestataire externe doivent joindre une photo de l'affichage du pays d'origine des fruits dans l'établissement. Les autres cantines ne doivent rien fournir, le contrôle se fait sur site.

Conseils et ressources

L'origine du fruit peut être indiquée via une affiche, un logo sur le menu, un panneau, un drapeau dans le panier de fruits, etc. Il peut également être indiqué sur un tableau effaçable.



A.5. Soupe

Critère

La soupe est préparée avec des légumes frais (1^{re} gamme : frais et bruts et sans transformation hormis un éventuel lavage) et/ou sans ajout d'ingrédients contenant du glutamate (E621 à E625).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les légumes doivent être uniquement de la 1^{ère} gamme. Les autres catégories de légumes: en conserve, surgelés, lyophilisés, ainsi que les légumes frais prédécoupés et/ou conditionnés sous atmosphère protectrice, ne sont pas considérées comme des légumes de première gamme.

Cotation du critère

- Si la soupe est sans glutamate : 1 point.
- Si la soupe est à base de légume frais (1^{ère} gamme) et sans glutamate : 2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)

Conseils et ressources

Utilisez des légumes bios qui ne doivent pas être épluchés et entraînent dès lors une charge de travail moins conséquente.



A.6. Origine belge indiquée sur la carte

Critère

L'origine belge des produits principaux est indiquée :

- sur les menus ou au dos des menus
- ou sur tout autre dispositif d'affichage dans la cantine (tableau, pancarte, etc.).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

On entend par ingrédients principaux les ingrédients de base du plat (VVPOLAV / féculents / légumes). Les herbes, épices et matières grasses ne sont donc pas des ingrédients principaux.

Si l'origine belge des produits est indiquée sur un tableau ou autre dispositif d'affichage dans la cantine, il est nécessaire de fournir la liste de tous les produits belges servis durant le mois complet.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois ou des dispositifs d'affichage lors de l'audit sur site).

Conseils et ressources

- Commencez avec des produits dont vous êtes toujours sûr de l'origine belge (ex. : viande) et les produits que vous achetez en direct chez un producteur belge. Poursuivez ensuite avec les produits ponctuellement d'origine belge (fruits, légumes, etc...).
- L'origine belge sur le menu peut être indiquée à l'aide d'un logo, d'un drapeau, via une couleur particulière, un astérisque, etc.



A.7. Légumes de saison

Critère

Le pourcentage supplémentaire de légumes de saison du tableau « Pourcentages minimaux de légumes de saison » du critère Y.1. est obtenu au cours des 12 derniers mois.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les pourcentages de la colonne « 1 point » et « 2 points » du tableau des pourcentages minimaux de légumes de saison doivent être atteints tout au long de l'année. Pour l'interprétation, voir *supra* critère Y.1.

Le nombre de points attribués pour ce critère correspond à la moyenne des résultats obtenus sur les deux mois de menus analysés. Par exemple : 0 point en juin et 2 points en juillet → Moyenne pour le critère : 1 point. Si la moyenne se situe entre 1 et 2 points, un mois de menu supplémentaire pourra être demandé pour départager entre 1 ou 2 points.

Cotation du critère

De 1 à 2 points selon les pourcentages atteints dans le tableau.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois) - voir critère obligatoire

Conseils et ressources

Référez-vous au [calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement](#).



A.8. Salad bar

Critère

Le salad bar est composé d'un certain pourcentage de légumes de saison et/ou comprend au minimum 2 préparations à base de légumineuses et/ou 2 préparations à base de céréales.

Les pourcentages à atteindre chaque mois se trouvent dans le tableau du critère Y.1.

Applicabilité

Ce critère s'applique uniquement aux cantines proposant un salad bar.

Interprétation du critère

Le pourcentage est calculé par le contrôleur sur base du menu et en référence au [calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement](#).

Cotation du critère

La cantine reçoit:

- Si le pourcentage de légumes de saison du salad bar (au cours des 12 derniers mois) se trouve dans les colonnes « 1 point » du tableau des pourcentages minimaux de légumes de saison : 1 point.
- Si le pourcentage de légumes de saison du salad bar (au cours des 12 derniers mois) se trouve dans les colonnes « 2 points » du tableau des pourcentages minimaux de légumes de saison : 2 points.

Preuve à fournir

- Photos du salad bar pendant un mois complet chaque semestre.

OU

- Menus d'un mois du salad bar

Conseils et ressources

Les légumes composant le salad bar doivent être précisés dans l'intitulé des salades. Les mentions de type "salade de légumes de printemps, rémoulade de légumes", etc... ne seront pas prises en compte dans le calcul.



A.9. Utilisation de viande biologique ou respectueuse du bien-être animal

Critère

La cantine utilise des pièces de viande biologique (cuisses de poulet, côtes levées, merguez...) ou issues d'élevages respectueux du bien-être animal.

Les labels suivants sont acceptés en plus du label biologique :

- Pour la volaille : Beter Leven, Label Rouge
- Pour le bœuf : Beter Leven, BelBeef
- Pour le porc : Beter Leven
- Lapin : Codiplan plus

Applicabilité

Ce critère s'applique à toutes les cantines, à l'exception des cantines 100% végétariennes.

Interprétation du critère

1 type de viande correspond à une pièce de viande ou une préparation de viande bien spécifique (haché, merguez, ribs, faux-filet...).

La pièce de viande doit être au menu au moins 1x/mois. Les viandes choisies doivent être présentes uniquement en bio/label respectueux du bien-être animal. On ne peut en aucun cas trouver leur équivalent conventionnel dans la cantine.

Cotation du critère

- 1 type de viande bio/respectueux du bien-être animal préparé chaque mois : 1 point
- 3 types de viande bios/respectueux du bien-être animal préparés chaque mois : 2 points

Preuve à fournir

Joindre les factures d'achat de viande bio/labellisée.

Conseil d'application du critère

- Pour toute question sur la viande bio, contactez Biowallonie à info@biowallonie.be ou Bioforum à info@bioforumvl.be
- Si vous cherchez de nouveaux fournisseurs, contactez le [facilitateur Good Food B2B](#) gratuitement pour obtenir des renseignements.



A.10. Pain biologique

Critère

Un type de pain présent dans l'offre est issu de l'agriculture biologique. L'utilisation de son équivalent conventionnel est alors interdite.

OU

Utilisation de pain biologique uniquement.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines proposant du pain.

Interprétation/cotation du critère

- Si un type de pain est offert en bio et le reste de l'assortiment de pains provient d'une agriculture conventionnelle Ex.: baguette bio. Toutes les baguettes doivent être bio : 1 point.
- Si l'assortiment entier est bio : 2 points.

Il doit s'agir d'une offre constante. Une offre non habituelle de pain bio ne compte pas pour ce critère.

Preuves à fournir

- Joindre les factures d'achat du pain biologique.

OU

- Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.

Conseil d'application du critère

- Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](mailto:info@biowallonie.be) à info@biowallonie.be, qui propose une [liste de producteurs](#) en bio sur son site.
- Renseignez-vous auprès de [producteurs de pain bio](#)
- [Pour la Flandre](#), visitez le site Biomijnnatuur.be
- Si vous cherchez de nouveaux fournisseurs, contactez le [facilitateur Good Food B2B](#) gratuitement pour obtenir des renseignements.



A.11. Certification biologique

Critère

La cuisine possède une certification biologique pour au moins 8 ingrédients, pour un plat ou encore pour un certain pourcentage de ses produits.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

La cuisine est libre de choisir le type de certification :

1. par ingrédient
2. par repas
3. par pourcentage de produits utilisés
4. 100% bio

On entend par « ingrédient » un produit qui entre dans la composition des menus. Les boissons (thé et café inclus) ainsi que les desserts achetés et prêts à être consommés ne sont donc pas compris comme des ingrédients.

Cotation du critère

- 2 points si la cuisine détient une certification bio :
 - Pour les repas : pour 1 ou 2 repas par semaine
 - Pour les ingrédients : entre 8 et 30 ingrédients inclus
 - Selon le pourcentage de produits : entre plus de 15% et 30% inclus
- 3 points si la cuisine détient une certification bio :
 - Pour les repas : pour 3 repas ou plus par semaine
 - Pour les ingrédients : si plus que 30 ingrédients
 - Selon le pourcentage de produits : entre plus de 30 % et 70% inclus
- 4 points si la cuisine détient une certification bio :
 - Si plus de 70% des achats sont bios ou l'ensemble des produits de la cuisine est certifié BIO (100%).

Preuves à fournir

Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.

Conseil d'application du critère

- Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](mailto:info@biowallonie.be) à info@biowallonie.be, qui propose une [liste de producteurs](#) en bio sur son site.
- Renseignez-vous sur les [labels bios](#).
- [Pour la Flandre](#), visitez le site Biomijnnatuur.be



A.12. Œufs frais et/ou biologiques

Critère

Tous les œufs sont frais et proviennent de poules courant en liberté ou sont biologiques (code 0 ou 1). Si les œufs ne sont pas frais (par exemple, tetrapak, œufs cuits durs, etc.), ils sont obligatoirement biologiques.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation/cotation du critère

- Si tous les œufs sont frais et issus exclusivement d'élevages en plein air (code 1) ou sont bio mais pas frais (omelette surgelée, œufs liquides pasteurisés, œufs cuits durs, etc. *) : 1 point.
- Si tous les œufs sont frais et bio (code 0) : 2 points.

Les points ne sont pas cumulables. Si vous utilisez une combinaison d'œufs frais bios et d'œufs non frais bios, vous recevez 1 point au lieu de 2.

* Attention, il ne s'agit pas ici d'œufs se trouvant dans des préparations toutes faites telles que les biscuits, pâtes, etc.

Preuves à fournir

- Joindre les factures d'achat des œufs des 2 derniers mois.

OU

- Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.

Conseils et ressources

- Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](http://Biowallonie.be) à info@biowallonie.be, qui propose une [liste de producteurs](#) en bio sur son site.
- [Pour la Flandre](#), visitez le site Biomijn Natuur.be

Si vous n'utilisez pas d'œufs frais, sachez qu'il existe aujourd'hui une offre d'œufs en tétra-pak issus de l'agriculture biologique ; pour plus d'informations, contactez [Biowallonie](http://Biowallonie.be).



A.13. Achat de produits de la mer durables

Critère

Au moins 80% de la valeur financière des produits de la mer achetés sont issus des labels bio, MSC, ASC, Naturland et Friends of the sea.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Ce critère s'applique à toutes les catégories de produits de la mer, qu'ils soient frais, surgelés, en conserve, etc.

Les labels bio, MSC, ASC, Naturland et Friends of the sea sont acceptés pour les produits de la mer issus de pratiques de pêche / d'élevages durables.

Le calcul se fait sur base des factures d'achat des deux derniers mois, en comparant le montant total des achats consacrés aux produits de la mer et le montant total des achats consacrés aux produits de la mer des labels précités.

Cotation du critère

- Si 80 % ou plus de la valeur financière des produits de la mer achetés sont issus des labels précités : 1 point.
- Si 100% de la valeur financière des produits de la mer achetés sont issus des labels précités : 2 points.

Preuves à fournir

- Joindre les factures d'achat de tous les produits de la mer des 2 derniers mois et indiquer clairement ceux issus de la pêche/élevage durable.

OU

- Joindre une copie du certificat des produits de la mer bio/MSC/ASC au nom de la cantine.

Conseils et ressources

- MSC : renseignez-vous [ici](#) pour les informations générales
- [ici](#) pour les fournisseurs
- ASC : renseignez-vous [ici](#) :
- [ici](#) pour les fournisseurs
- Voir le [cahier de charges](#) type cantine durable



A.14. Préparations finies ou semi-finies et repas livrés

Critère

Les préparations finies ou semi-finies, c'est-à-dire les préparations contenant deux composants principaux sur trois de l'assiette (légumes-féculents-protéines), ne sont pas autorisées, sauf en cas d'urgence.

Par cas d'urgence, on entend l'absence de livraison de produits le jour de la préparation.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les produits considérés comme étant « semi-finis » dans le cadre de ce critère sont les préparations qui ne nécessitent plus de préparation, excepté la réchauffe et la fin de cuisson et qui contiennent deux composants ou plus de l'assiette sur trois (féculents-légumes-protéines) tels que : sauce bolognaise toute faite (légumes et source de protéines), lasagne (légumes, féculent et source de protéines), raviolis en conserve (légumes, féculent et source de protéines), etc.

Les produits tels que les tartinades, falafels et autres produits de ce type sont autorisés. Ceux-ci sont considérés comme un seul composant de l'assiette et ne sont donc pas assimilés à la définition d'une préparation semi-finie dans le cadre du label.

Cotation du critère

- Si la cantine ou la cuisine livrant celle-ci n'utilise pas de préparations finies ou semi-finies : 1 point.
- Si la cantine n'utilise pas préparations finies ou semi-finies et que sa cuisine de production est sur le même site que la cantine : 2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle lors de l'inspection sur place).

Conseils et ressources

Congelez des préparations maison à l'avance pour les cas d'urgence.



A.15. Fruits frais de saison

Critère

Pour les cantines proposant un seul dessert par jour, il est requis qu'il y ait au minimum 2 variétés de fruits frais de saison proposés en dessert par semaine (sur base du [calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement](#)).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines proposant un seul dessert par jour.

Interprétation du critère

2 fruits frais de saison doivent être proposés au consommateur par semaine. Il peut également s'agir de préparations de fruits frais tels que des compotes ou des salades de fruits, pour autant que cela soit préparé avec des fruits frais.

Les fruits frais doivent être de saison tous les mois de l'année sauf durant les mois d'avril, mai, juin et juillet, où le choix des fruits est limité.

Pour les crèches, les goûters sont considérés comme des desserts. Ces fruits en dessert/goûters peuvent, pour les crèches, être proposés sous forme mixée / écrasée.

Cotation du critère

1 point.

Preuves à fournir

Joindre les menus de deux mois où le critère est applicable.



A16 : Légumineuses et céréales

Critère

La cantine propose, chaque mois calendaire (janvier, février, mars, etc.), dans les plats chauds :

- au moins 2 types distincts de légumineuses, **et**
- au moins 3 types distincts de céréales.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les légumineuses et céréales prises en compte doivent être intégrées aux plats chauds (hors salad bar).

La notion de « type » de légumineuse/céréale correspond à une désignation précise de l'ingrédient. Exemple : lentilles vertes et lentilles blondes sont considérées comme deux types distincts.

Les dénominations précises des légumineuses et des céréales doivent apparaître clairement sur les menus. Les formulations génériques ne sont pas acceptées.

- Bolognaise de légumineuses → Pas accepté
- Bolognaise de lentilles vertes → Accepté

Les différentes formes de pâtes (ex. penne, farfalle, coquillettes) sont considérées comme un seul et même type de céréale (« pâtes »).

Le critère est évalué sur les mois calendaires complets de fonctionnement de la cantine. Les mois affectés par des congés scolaires ne sont pas pris en compte.

Exemples non exhaustifs de légumineuses et céréales :

- Légumineuses : lentilles vertes, lentilles blondes, lentilles corail, pois chiches, haricots rouges, haricots blancs, pois chiches, pois cassés, etc.
- Céréales : riz, pâtes, quinoa, boulgour, orge, millet, sarrasin, etc.

Cotation du critère

2 points.

Preuves à fournir

Joindre les menus des deux derniers mois.



B. Critères de prévention du gaspillage alimentaire

B.1. Utilisation de fiches recettes

Critère

Des fiches recettes sont disponibles pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Chaque type de préparation fait l'objet de fiches recettes : soupes, plats, desserts, etc. Ces fiches recettes permettent d'assurer une continuité dans la qualité de l'offre malgré des absences/congés éventuels du personnel de cuisine mais aussi de prévenir un risque accru de gaspillage alimentaire (lié au stock/ à une surproduction) en adaptant les portions au nombre de clients présents et en ayant conscience des quantités à acheter en conséquence.

Le contrôleur peut exiger de voir les fiches recettes pendant la visite in situ.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Joindre les fiches recettes de la dernière semaine.

Conseils et ressources

Rédigez un recueil de fiches recettes en utilisant un [outil facile](#).



B.2. Système de gestion des stocks

Critère

La cantine utilise un système pour la gestion du stock, informatisé et/ou archivé sous un format papier pendant au moins un mois. Ce système doit inclure au moins un type de stock tel que les produits secs, surgelés ou frais. Ce système permet au minimum un suivi hebdomadaire des produits frais en stock et au minimum un suivi mensuel pour les produits secs et surgelés en stock.

Applicabilité

Ce critère ne s'applique pas aux crèches.

Interprétation du critère

Le simple respect de l'exigence minimale de l'AFSCA quant à la gestion du stock ne suffit pas. La cantine doit avoir investi dans un outil informatisé offrant une vue hebdomadaire du stock ou un registre papier équivalent avec un archivage d'au moins 1 mois. L'inventaire doit être réalisé au moins une fois par semaine.

Cotation du critère

- Si le système de gestion des stocks couvre un type de stock (sec, surgelé ou frais) : 1 point.
- Si le système de gestion des stocks couvre plus d'un type de stock (sec et surgelé ou sec et frais ou surgelé et frais) : 2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)

Conseils et ressources

- Renseignez-vous sur les modèles de gestion de stock.
- Créez un outil Excel simple d'utilisation adapté quotidiennement.



B.3. Suivi journalier de commandes des repas

Critère

Il existe un système de suivi journalier des commandes de repas ou un système d'évaluation des quantités à préparer.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Le but de ce critère est de s'assurer que la cantine adapte la production des repas au plus près du nombre des repas qui seront servis le jour J.

Le contrôleur demandera une démonstration du système pendant le contrôle in situ.

Cotation du critère

- Si la prévision des repas à préparer est basée sur des statistiques (production plus ou moins équivalente au nombre de repas) : 2 points.
- Si le système de commande est exact (commandes = production) : 3 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ).

Conseils et ressources

- Installez un système de commandes
- Effectuez une analyse statistique régulière pour connaître la fréquentation et la popularité des repas.
- Le système de suivi journalier des commandes peut se faire via un relevé des caisses et une analyse des statistiques des passages chaque mois, d'année en année ; un système d'annulation des repas jusqu'au matin-même (prise en compte des enfants malades, etc.).



B.4. Proposer des petites portions

Critère

Il est possible d'avoir un repas en petite portion à prix réduit. Cette possibilité fait l'objet d'une communication claire pour informer le visiteur. Dans une maison de repos et de soins, une petite portion sans prix réduit est acceptée.

OU

Une vente au poids du salad bar en self-service à condition que ce salad bar soit constitué de tous les composants d'un repas complet (légumes, féculents et source de protéines).

Applicabilité

Ce critère ne s'applique pas aux écoles ni aux crèches.

Interprétation du critère

Soit la cantine propose une petite portion de ses plats classiques à prix réduit. Ex. : demi-portion de lasagne à prix réduit. Des petites portions sans réduction de prix ne sont pas acceptées.

Soit elle vend le salad bar au poids. Au moins 2 tailles de bols pour le salad bar à prix différenciés sont aussi acceptées.

Cotation du critère

2 points.

Le score maximum pour ce critère est de 2 points (non cumulabilité du salad bar et des petites portions à prix réduit).

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ).

Conseils et ressources

- Prévoyez plusieurs séries de bols de tailles différentes pour le salad bar : par exemple : un petit et un grand (pour éviter le gaspillage alimentaire).
- Analysez le succès éventuel de la mise en place de cette action via l'enquête de satisfaction.



B.5. Action pour éviter le gaspillage alimentaire

Critère

Sur base de l'analyse des mesures du gaspillage alimentaire pendant une semaine et du plan d'action pour diminuer le gaspillage alimentaire (voir critère obligatoire), une action a été prise pour éviter le gaspillage alimentaire. Il s'agit d'une action qui n'est pas reprise dans la liste des critères concernant le gaspillage alimentaire (critères B).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

L'action doit découler du constat réalisé lors de l'analyse du gaspillage (légumes laissés de côté systématiquement, part de viande trop importante, etc.). Cette action doit être différente des critères optionnels repris dans la présente section *B. Critères de prévention du gaspillage alimentaire*.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Joindre une description de l'action.

Conseils et ressources

- Consultez le [guide sur le gaspillage alimentaire en entreprise](#).
- N'hésitez pas à consulter le [helpdesk](#) pour vous aider à réfléchir à votre plan d'actions.



B.6. Système de mesure systématique du gaspillage

Critère

Il existe un système de mesure systématique du gaspillage alimentaire pour un total minimum de 4 semaines dans l'année. Les mesures doivent avoir été effectuées au cours de l'année écoulée à compter de la date de remise du dossier de candidature.

Au moins deux fois par an (une fois en plus que pour le critère obligatoire Y4), les mesures doivent être analysées et si nécessaire, un plan d'action doit être créé.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Cf. Supra critère obligatoire Y4.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Cf. Supra critère obligatoire Y4.

Conseils et ressources

Cf. Supra critère obligatoire Y4.



B.7. Communication sur le gaspillage alimentaire

Critère

Une communication sur les chiffres du gaspillage alimentaire auprès des consommateurs/clients est faite.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Une communication claire et visible est réalisée auprès des usagers de la cantine, sous forme de newsletter, d'affiches, d'affichage sur l'intranet, etc. La communication doit concerner les chiffres de la cantine et peut intégrer le plan d'action, une mesure type adaptée, etc..

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Joindre une photo de la communication ou les outils qui ont été utilisés (mailing, message sur intranet, affiche, ...)

Conseils et ressources

- Intégrez cette communication dans le cahier des charges si la cantine passe par des marchés publics
- Exemples de communication :
 - via la newsletter,
 - via une affiche dans la cantine,
 - via l'intranet



B.8. Réutilisation des restes alimentaires

Critère

Les restes alimentaires sont réutilisés régulièrement (conformément aux règles d'hygiène).

Applicabilité

Ce critère n'est pas applicable aux crèches et aux écoles ayant leurs repas livrés en liaison chaude.

Interprétation du critère

Les restes alimentaires doivent être réutilisés conformément aux règles de l'AFSCA. Par exemple : un plat servi en self-service ne pourra être réutilisé et devra être jeté en fin de service, alors que des légumes cuits en surplus et conservés à température pourront être réutilisés pour une soupe si le service au client est fait par le personnel de la cantine.

Cotation du critère

Le contrôleur et Bruxelles Environnement décideront du score (1 ou 2 points) sur la base des actions réalisées.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ).

Conseil d'application du critère

- Par exemple, utiliser le vieux pain (pour en faire de la chapelure) ou les légumes cuits (comme base pour la soupe).
- [Recettes type](#) anti-gaspillage.



B.9. Don alimentaire

Critère

Les excédents alimentaires sont distribués via un système de collecte alimentaire (conformément aux règles d'hygiène).

Applicabilité

Ce critère n'est pas applicable aux crèches et aux écoles ayant leurs repas livrés.

Interprétation du critère

« Conformément aux règles d'hygiène » implique, par exemple, qu'un repas ne peut être donné si la liaison froide ou chaude a été rompue entre la préparation et la distribution du repas.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)

Conseils et ressources

Consultez une plateforme d'échange de dons alimentaires (par exemple la [Bourse aux dons](#))



C. Critères pour une assiette équilibrée

C.1. Portion moyenne de viande

Critère

La portion moyenne de viande (crue) dans les repas est inférieure ou égale à* :

- 120 gr pour les enfants à partir de 12 ans et les adultes
- 130 gr pour les résidents en maison de repos
- 100 gr pour les « grands primaires » (enfants entre 9 et 12 ans)
- 70 gr pour les « petits primaires » (enfants entre 6 et 8 ans)
- 50 gr pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)

*Les grammages du label s'appuient sur les recommandations officielles disponibles dans les ressources. Pour les grammages de viande des tout-petits (entre 1 et 3 ans), il est demandé aux crèches de respecter les recommandations de [l'ONE](#) ou de Kind & Gezin.

Attention : ils sont exprimés en grammages cuits. Ici nous parlons des grammages crus. Lors de la cuisson, il y a une perte moyenne de 34 % du poids cuit vers le poids cru.

Applicabilité

Ce critère ne s'applique pas aux enfants en-dessous de 12 mois.

Cotation du critère

3 points.

Interprétation du critère

Afin de déterminer la portion moyenne de viande prévue par personne, le contrôle est réalisé sur base du menu du dernier mois, des factures d'achat de viande et des fiches recettes. Pour ce faire, l'organisme de contrôle prend en compte :

- Les factures d'achat des viandes piécées (ex : filet de poulet, saucisse, escalope de dinde, steak, etc.) et
- Les fiches techniques pour la préparation des autres types de plats (ex : bolognaise, carbonnades, etc.).

Les repas contenant une portion de viande très faible seront exclus du calcul de la portion moyenne de viande. Il s'agit des plats où la viande est présente en quantité inférieure ou égale à 70 grammes par portion adulte. Ces plats incluent, à titre d'exemples : pizza avec des dès de jambon, assiette jambon-melon, pâtes carbonara, quiche Lorraine, etc.

Pour les viandes contenant des os, le grammage est corrigé par l'organisme de contrôle afin de retirer le poids des os (ex : pour les cuisses de poulet, la répartition viande / os est estimée à 80% / 20%).

Lors du contrôle in situ, les stocks de viandes piécées sont également contrôlés.

Pour le contrôle des cantines et des cuisines centrales, lorsque les fiches recettes ou les fichiers de production mentionnent un grammage de viande en poids cuit, il est nécessaire



d'utiliser un facteur de conversion de 1,34 pour le convertir en poids cru. Ce facteur, établi sur base du [Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires](#) du Conseil Supérieur d'Hygiène, reflète la perte d'eau liée à la cuisson. Par exemple, si une portion adulte indique 120g de viande cuite, il faut appliquer ce facteur de conversion, ce qui donne un poids cru de 161g ($120 \times 1,34$), correspondant à une augmentation de 34% pour tenir compte de cette perte.

Preuves à fournir

Joindre les factures d'achat de viande des deux derniers mois et les fiches recettes des repas des deux dernières semaines.

Pour les crèches, l'affiche des grammages ONE dans la cuisine est acceptée comme preuve.



C.2. Fréquence de la viande à haut impact environnemental

Critère

La viande à haut impact environnemental équivaut au bœuf, agneau, mouton et veau HORS viande hachée*.

Elle doit être servie à la fréquence maximale suivante :

- **Adultes : maximum 2 à 6 fois sur 28 jours**
 - Si 1 plat chaud différent par jour : maximum 2 repas sur 28 jours ;
 - Si 2 plats chauds différents ou plus par jour : maximum 3 repas sur 28 jours et maximum 6 repas sur 28 jours pour les grillades.
- **Crèches : maximum 2 fois sur 28 jours**
- **Écoles : maximum 1 fois sur 16 ou 20 jours**
- **Maisons de repos et maisons de repos et de soins : maximum 4 fois sur 28 jours**

Aussi, le type de viande (par ex. veau, porc, bœuf, dinde, poulet, etc. - hors haché) doit être **impérativement précisé sur le menu** afin de rendre le contrôle possible.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

On considère comme *viande hachée toute préparation à base de viande hachée en ce compris les saucisses, le pain de viande, les oiseaux sans tête, etc.

Les fréquences maximales sont calculées au prorata du nombre de jours d'ouverture de la cantine sur le mois calendaire (janvier, février, etc.).

Afin de déterminer la fréquence des viandes à haut impact environnemental, le contrôle s'effectuera sur base des menus et des factures d'achat des deux derniers mois.

Lors du contrôle in situ, les stocks de viandes à haut impact environnemental sont également contrôlés.

Cotation du critère

2 points.

Preuves à fournir

Joindre les menus des deux derniers mois.

Joindre les factures d'achat de viande des deux derniers mois



C.3. Offre de protéines végétales dans le salad bar

Critère

Le salad bar contient une offre de protéines végétales, assaisonnées seulement d'herbes aromatiques et/ou d'huiles. Les sauces sont servies à part.

Applicabilité

Ce critère ne s'applique pas aux cantines ne possédant pas de salad bar.

Interprétation du critère

Est considéré comme protéine végétale pour ce critère, un ingrédient d'origine végétale dont la teneur en source de protéines végétales est supérieure ou égale à 10 gr de protéines par 100 gr de produit cru ou sec. Ceci concerne, entre autres, les catégories de produits appartenant aux légumineuses, céréales complètes ou encore les oléagineux. Le pain n'est pas inclus dans le salad bar. Le riz blanc (7 gr/100 gr), les petits pois (5,42 gr/100 gr), la polenta (8 gr /100 gr) et la semoule de blé sont également exclus de cette liste.

Cotation du critère

- Si le salad bar (froid et/ou chaud) comprend une ou 2 salades végétariennes composées de protéines végétales : 1 point.
- Si le salad bar comprend plus de deux salades végétariennes composées de protéines végétales : 2 points.

Preuve à fournir

Menus s'ils existent ou aucune (contrôle via l'audit in situ).

Conseils et ressources

Consultez [les conseils de ProVeg](#) pour étoffer votre offre végétale (protéinée) en salad bar ou leur [guides pour les chefs](#).

Voici une liste non exhaustive des ingrédients acceptés comme protéines végétales :

- Légumineuses : fèves de soja ; lentilles vertes ; lentilles corail ; haricots mungo ; haricots azuki ; haricots blancs ; pois cassés ; pois chiches ; arachides ; fèves des marais...
- Céréales : quinoa ; pâtes complètes ; amarante ; kamut (blé ancien) ; blé (grain complet) ; millet ; riz sauvage ; épeautre ; sarrasin ; boulghour de blé ; seigle ; avoine ...
- Oléagineux : graines de courge, tournesol, sésame, colza, lin ou chia ; amandes ; noix de cajou ; noix ; noisettes ; pistaches ; pignons de pin...

Autres protéines végétales : seitan ; tofu ; tempeh ; quorn ; algues



D. Critères sur les boissons et desserts

D.1. Eau de distribution

Critère

Il est possible d'avoir gratuitement de l'eau du robinet dans le restaurant.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

La cantine met une fontaine à eau (du robinet) et/ou des cruches d'eau gratuites à la disposition des usagers.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)



D.2. Café/bananes/thé équitables

Critère

Le café, les bananes et au moins 1 thé proviennent d'une production équitable.

Les labels suivants sont acceptés : Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Tous les thés ne doivent pas être équitables, l'offre d'un thé suffit. Par contre, tous les cafés servis dans la cantine doivent provenir d'une production équitable.

Ce critère n'inclut pas les distributeurs de café placés à l'extérieur de la cantine.

Cotation du critère

- Si le thé et le café sont équitables : 1 point.
- Si les bananes sont équitables : 1 point.
- Si le thé, café et les bananes sont équitables : 2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)

Conseils et ressources

- Pour toute question sur le commerce équitable, contacter [Max Havelaar](#).
- Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](#) à info@biowallonie.be, qui a en ligne une [liste de producteurs](#) en bio sur son site.
- Plus d'infos sur les [labels](#).



D.3. Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables

Critère

La cantine offre de sodas et de jus de fruits certifiés bios et/ou équitables et/ou achetés auprès d'un fournisseur référencé dans le bottin Good Food dans la catégorie transformateur et/ou producteur..

Les labels suivants sont acceptés : toutes les certifications bio, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Applicabilité

Ce critère ne s'applique pas aux crèches ni aux établissements maternels et primaires.

Interprétation du critère

Ce critère ne concerne que les boissons qui sont servies lors du repas du midi et n'inclut pas les distributeurs de boissons placés à l'extérieur de la cantine.

Cotation du critère

- Si la cantine ne propose ni soda, ni jus de fruit* : 2 points.

* L'idée est d'éviter l'offre de boissons sucrées pour des soucis d'équilibre et de santé.

- Si la cantine offre 3 sodas/jus de fruits bio et/ou équitables/référencés dans le bottin Good Food : 1 point.
- Si l'assortiment de boissons est 100% bio et/ou équitable/référencés dans le bottin Good Food : 2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)

Conseils et ressources

- Pour toute question sur le commerce équitable, contactez [Max Havelaar](#)
- Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](#) à info@biowallonie.be, qui mettra bientôt en ligne une [liste de producteurs](#) en bio sur son site.
- Plus d'infos sur les [labels](#)



D.4. Desserts achetés et prêts à être consommés, biologiques et/ou équitables

Critère

La cantine propose au moins trois desserts achetés et prêts à être consommés, certifiés biologiques et/ou issus du commerce équitable, ou propose que 100% des desserts achetés prêts à être consommés répondent à ces certifications.

Les labels suivants sont acceptés : toutes les certifications bio, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Applicabilité

Ce critère ne s'applique ni aux crèches, ni aux cantines qui n'achètent pas de desserts prêts à être consommés.

Interprétation du critère

Dans le cadre de ce label, un dessert acheté et prêt à être consommé inclut, entre autres, des produits tels que des barres de céréales, des gaufres, des yaourts, des barres chocolatées ou des biscuits.

Les fruits ne sont pas pris en considération dans ce critère puisqu'ils sont déjà pris en compte dans le critère Y.9 (Produits biologiques) et/ou (D.2 Café/bananes/thés équitables).

Ce critère exclut également les produits vendus dans des distributeurs de snacks situés en dehors de la cantine.

Cotation du critère

- Si la cantine propose 3 desserts achetés et prêts à être consommés bios et/ou équitables sur 1 mois : 1 point.
- Si la cantine propose 100% des desserts achetés et prêts à être consommés bios et/ou équitables : 2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)



E. Critères supplémentaires

E.1. Actions mises en œuvre suite à l'enquête

Critère

Suite à l'enquête de satisfaction, une action a été entreprise pour améliorer la satisfaction des clients, sans perdre de vue les principes du label Good Food (par ex. : ne pas ajouter des repas trop sucrés, trop gras ou trop salés dans les écoles sous prétexte que les enfants les apprécient).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Le plan d'action doit reprendre une analyse des résultats de l'enquête et proposer des pistes d'actions (avec planning) telles que : une modification de l'offre de sandwiches pour plus de sandwiches vegan, l'ajout de snacks durables et sains au comptoir, la modification de la durée du repas vers un élargissement du créneau horaire, etc.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Joindre le plan d'action et une description des actions entreprises.

Conseils et ressources

- Recensez les commentaires et les réactions dans un document.
- Réalisez un suivi journalier de la satisfaction via une boîte à idées/remarques.



E.2. Activités de sensibilisation à l'alimentation durable

Critère

Au moins deux activités de sensibilisation à l'alimentation durable en plus de celle obligatoire, ont été organisées durant l'année écoulée (par ex. : dégustation, participation à la semaine bio, semaine du commerce équitable, mise à l'honneur de certains thèmes tels que les produits de saison, le gaspillage alimentaire, les produits locaux, etc.).

Les activités comptabilisées doivent avoir été réalisées au cours de l'année écoulée à compter de la date de remise du dossier de candidature.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

L'activité comptée pour le critère obligatoire Y.6. ne compte pas pour ce critère.

Cotation du critère

- Si la cantine organise 2 activités supplémentaires par an : 1 point.
- Si la cantine organise 4 activités supplémentaires par an : 2 points.
- Si la cantine organise 6 activités supplémentaires par an (ou plus) : 3 points.

Preuve à fournir

Joindre des informations (invitation, affiche, action, etc.) sur les activités menées durant l'année précédente ou en cours en mentionnant la date de chaque activité.

Conseils et ressources

- Intégrez ces activités dans le cahier des charges
- V. critère Y.6. pour les exemples d'activités



E.3. Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes ou potager

Critère

La cantine utilise ses propres herbes aromatiques et/ou légumes du jardin (cultivés par la cantine), conformément aux règles de l'AFSCA.

OU La cantine dispose d'un potager entretenu annuellement.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation

On entend par « entretenu annuellement » :

- En période de culture active (mai-octobre), la présence visible de minimum 5 plantes vivantes différentes, comprenant des herbes aromatiques et/ou légumes, avec une absence significative de mauvaises herbes.
- Pendant les mois où le potager n'est pas en activité (novembre-avril), la présence visible de minimum 1 plante vivante, comprenant des herbes aromatiques et/ou légumes, avec une absence significative de mauvaises herbes.

Cotation du critère

- Si la cantine utilise les herbes aromatiques cultivées en son sein : 1 point.
- Si la cantine utilise les légumes cultivés en son sein : 3 points.
- Si la cantine a un potager entretenu annuellement : 3 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l'audit in situ)

Conseils et ressources

Pour tout conseil sur l'installation d'un potager, consultez les sites suivants (liste non exhaustive):

- [Cultivons la ville](#)
- [Potagetoit](#)
- [Le début des haricots](#)
- [La Ferme Nos Pilifs](#)
- [Portail Good Food](#)



ANNEXE 1 : Relevé du gaspillage alimentaire (restes assiettes)

Groupe

 :

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Date					
Restes assiettes En seau					
Aliment le plus jeté					

Instructions : Ce document est à compléter par les puéricultrices. Une feuille doit être remplie par groupe (indiquer dans la case supérieure le nom du groupe). Le retour assiette se comptabilise à l'aide de seaux. Pour comparer des choses comparables, les mêmes seaux doivent être utilisés pour chaque groupe et doivent être gradués. Reporter les valeurs obtenues dans la feuille « repas de midi » du calculateur (attention de tout convertir en ml).



ANNEXE 2 : Relevé du gaspillage alimentaire (soupe)

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	Date					
	Quantité préparée*					
	Quantité non servie**					

Instructions : à compléter par le personnel de cuisine. Reporter ces valeurs dans la feuille « soupe » du calculateur.

***Compléter les valeurs en litres. ** Uniquement la soupe non consommée par les enfants. Si c'est consommé par le personnel, c'est quand même considéré comme « excédentaire ». Par contre si la soupe est ré-utilisée pour le lendemain => indiquer 0.**



ANNEXE 3 : Relevé du gaspillage alimentaire : nombre de portions non servies

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Date					
Bébés 1	Quantités préparées					
	Potée restante					
Groupe 1	Quantités préparées					
	Viande/poisson					
	Légumes					
	Féculents					



Groupe 2	Quantités préparées	
	Viande/poisson	
	Légumes	
	Féculents	

Instructions : à personnaliser avec le nom des groupes - à compléter par le personnel de cuisine. Reporter ces valeurs dans la feuille « repas de midi » du calculateur.



ANNEXE 4 : Calcul du gaspillage des restes assiettes : instruction à l'attention des puéricultrices

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les restes des assiettes du repas de midi seront relevés du XX/XX/20XX au XX/XX/20XX.

Vous avez à cette intention un seau/contenant de X L **gradué** ainsi qu'une feuille d'enregistrement des restes alimentaires des assiettes.

Nous vous demandons de remplir le seau avec le restes alimentaires des assiettes (plats uniquement, pas de desserts!) avant de les jeter à la poubelle. Vous devrez ensuite compléter le relevé du gaspillage avec les informations suivantes :

- La date
- La quantité en litres ou en seaux de nourriture jetée
- L'aliment le plus jeté

Exemple de remplissage :

Lundi	
Date	26/10/2018
Restes assiettes	
En seaux	1500 ml
Aliment le plus jeté	Poisson (saumon)

Nous vous remercions pour votre participation,
La direction.

